



MENU KOMUNIJNE

- 2019 -

ZESTAW B (obiad z przekąskami)

- zupa*
- danie główne
- zimne przekąski
- deser*
- stół słodki: ciasta/owoce
- kawa/herbata
- napoje

*zupę można zamienić na rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

*deser można zamienić na tort lub dwa rodzaje ciasta podane na paterach

Dodatkowo w opcji:

- Tort komunijny naszego wypieku:
 - śmietanowo- owocowy 65 zł/kg
 - czekoladowo- owocowy 69 zł/kg
 - z masy cukrowej od 85 zł/kg
- Świeże owoce podane na paterach 5 zł/os.
- Ciepła przekąska (4 propozycje do wyboru) 12 zł/os.
 - Żur na zakwasie własnej produkcji z jajkiem i białą kielbasą
 - Zupa gulaszowa z wyrazistym smakiem papryki i pomidorów
 - Grillowane szaszłyki drobiowe z bekonem i warzywami
 - Smażone wiejskie pierogi z ziemniakami i boczkiem

W cenie przyjęcia zawarte jest: rezerwacja Sali lub stołów - w zależności od ilości gości, dekoracja stołów (obrusy, serwetki, kielichy, świece, kwiaty), przygotowanie przyjęcia i



B) MENU NA KOMUNIE 2018' - Propozycja 1

Zupa:

- Aksamitny krem z pomidorów z lanymi kluseczkami

Danie główne:

- Kieszeń ze schabu
- Opiekane młode ziemniaki
- Bukiet warzyw

Danie główne dla dzieci:

- Panierowane fileciki drobiowe
- Opiekane młode ziemniaczki
- Marchewka

Zimne przekąski:

- Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem
- Schab pieczony muśnięty sosem czosnkowym
- Wiejski pasztet z marynatami
- Caprese - pomidory z mozzarellą, pesto i świeżą bazylią
- Łosoś marynowany na grzance z musem ziołowym
- Tortilla
- Sałatka z grillowanym kurczakiem w duecie sosów
- Sałatka z letniego ogrodu ze szpinakiem baby, młodą sałatą, jajkiem i oliwkami z sosem majonezowo-koperkowym
- Pieczywo

Słodki stół:

- Ciasta domowe naszego wypieku w 2 smakach (na stole szwedzkim)

Napoje:

- Kawa / Herbata
- Sok jabłkowy + Woda mineralna z cytryną (1 lit./os.)

Koszt na osobę: 120 zł



B) MENU NA KOMUNIE 2018' - Propozycja 2

Zupa:

- Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

Danie główne dla dorosłych (2 rodzaje mięs):

- Polędwiczka wieprzowa podana na sosie kurkowym
- Kotlecik drobiowy
- Opiekane młode ziemniaki
- Bukiet warzyw

Danie główne dla dzieci:

- Panierowane fileciki drobiowe
- Opiekane młode ziemniaczki
- Marchewka

Deser*:

- Lody waniliowe z bitą śmietaną, czekoladowym sosem i owocami

Zimne przekąski:

- Roladka drobiowa faszerowana papryką
- Karkówka pieczona muśnięta sosem czosnkowym
- Pasztet chłopski z sosem tatarskim
- Tortilla z szynką, serem i sałatą
- Caprese - pomidory z mozzarellą, pesto i świeżą bazylią
- Rolada z boczku świeżego z grzybami leśnymi
- Tatar wołowy na chleбку z marynatami
- Sałatka z fetą i oliwkami na lodowej sałacie z sosem winegret
- Sałatka Cezar z boczkiem, grzankami, rzymska sałatą i kurczakiem
- Pieczywo

Słodki stół:

- Ciasta domowe naszego wypieku w 2 smakach (na stole szwedzkim)
- Świeże owoce podane na paterach (na stole szwedzkim)

Napoje:

- Kawa / Herbata
- Sok jabłkowy, Coca-cola + Woda mineralna z cytryną (1 lit./os.)

Koszt na osobę: 140 zł